دلی کی مشہور بیف بریانی

اجزاء:

بیف: 750 گرام

نمک: حسب ذوق

لال مرچ پاؤڈر: 1 کھانے کا چمچ

کشمیری مرچ پاؤڈر: آدھا چائے کا چمچ

تیل: ڈیڑھ کپ

لال آٹا: حسب ضرورت

ادرک (پانی میں بھگو لیں): 1 چائے کا چمچ

لہسن: 1 پوتھی

گارنش کے لیے

ادرک: ڈیڑھ انچ کا ٹکڑا، سلائس میں کاٹ لیں

دھنیہ کٹا ہوا: 2 کھانے کے چمچ

ہری مرچ کٹی ہوئی: 3 سے 4 عدد

لیموں: 2 عدد

نہاری مصالحہ کے لیے

سونٹھ: 3 ٹکڑے

ململ کا کپڑا: حسب ضرورت

سونف: ڈیڑھ کھانے کا چمچ

شاہ زیرہ: 2 کھانے کے چمچ

کالی الائچی: 4 عدد

لونگ: 10 عدد

پیاز: 5 عدد

ادرک لہسن پیسٹ: 1 کھانے کا چمچ

ہلدی: 1 چائے کا چمچ

گھی: پکانے کے لیے

کالی مرچ: آدھا چائے کا چمچ

ترکیب:

سب سے پہلے بیف لے لیں اور اس میں ادرک لہسن کا پیسٹ اور ہلدی ڈال کر اسے ابالیں تاکہ گوشت کی بساند ختم ہو جائے اور گوشت گل جائے، ساتھ ہی اس کا پانی بھی تیار ہو جائے۔

اب پین میں گھی گرم کریں اور پیاز کو ادرک اور لہسن کے پانی سے فرائی کریں۔

پھر اس میں لال مرچ پاؤڈر، کشمیری مرچ پاؤڈر، نمک اور بیف گوشت کا پانی شامل کریں اور بھونتی جائیں۔

تھوڑی دیر بعد گوشت بھی شامل کردیں۔

پھر ململ کے کپڑے میں سونف، شاہ زیرہ، کالی مرچ، کالی الائچی، سونٹھ، لونگ اور ہری الائچی ڈال کر اسے باندھ کر شامل کر دیں۔

اب لال آٹا 4 کھانے کے چمچ کے برابر لے کر پانی میں گھول لیں اور نہاری میں شامل کردیں۔

اب آنچ ہلکی کر دیں اور اسے مزید پکائیں۔

پھر ململ کے کپڑے کی تھیلی نکال لیں اور نہاری کو دم پر رکھ دیں۔

آخر میں دھنیہ چھڑک کر گارنشنگ کر لیں اور ساتھ ہی پلیٹ میں ادرک، ہری مرچیں اور لیموں سجا کر پیش کریں۔

دلی کی خاص نہاری تیار ہے۔

Delhi's famous beef biryani

Ingredients:

Beef: 750 grams

Salt: to taste

Red Chili Powder: 1 tbsp

Kashmiri Chili Powder: Half a teaspoon

Oil: One and a half cup

Red flour: as required

Ginger (soak in water): 1 teaspoon

Garlic: 1 clove

For garnish

Ginger: One and a half inch piece, cut into slices

Coriander chopped: 2 tablespoons

Chopped green chillies: 3 to 4 pieces

Lemons: 2 tbsp

For seasoning spices

Ginger: 3 pieces

Muslin fabric: as required

Fennel: One and a half tablespoon

Cumin seeds: 2 tablespoons

Black cardamom: 4 pieces

Living: 10 pieces

Onion: 5 pieces

Ginger Garlic Paste: 1 tbsp

Turmeric: 1 teaspoon

Ghee: For cooking

Pepper: Half a teaspoon

Synthesis:

First take beef and add ginger garlic paste and turmeric in it and boil it so that the meat is finished and the meat is melted, at the same time its water is ready.

Now heat ghee in a pan and fry onion with ginger and garlic water.

Then add red chilli powder, Kashmiri chilli powder, salt and beef meat water and fry.

Add meat after a while.

Then add fennel, cumin seeds, black pepper, black cardamom, ginger, cloves and green cardamom to the muslin cloth and add it.

Now take 4 tablespoons of red flour, dissolve it in water and add it to Nahari.

Now reduce the heat and cook it more.

Then take out the muslin cloth bag and put the nahari on the tail.

*** Finally garnish with a sprinkle of coriander and garnish with ginger, green chillies and lemons.**

+92-307-8162003